

Oggi tante sorprese per voi....



(Immagine della scatola presa dal web)

Ebbene allora, ecco qua di cosa parlavo le scorse settimane.....

Il mio GIVEAWAYa SORPRESA indetto per festeggiare il terzo blog-compleanno di "Pensieri e pasticci" che sarà il 27 marzo!

Tre anni...mamma mia ogni tanto ci penso...ne ha fatta di strada il mio blogghino!

Se ripenso alle mie prime foto, sbilenche e bruttarelle...ai miei primi post...a me che ci mettevo tutto l'impegno possibile per cercare di migliorare e di rendere il mio blog sempre più completo...

Questo Giveaway nasce per ringraziarvi, tutti, indistintamente, con tutto il mio cuore...questo blog mi ha dato tantissimo, e questo lo devo a voi.

Grazie a chi mi commenta, chi passa per un saluto, chi mi

lascia belle parole, chi mi sta vicino nei momenti no e chi gioisce con me nei momenti si...

Grazie per tutte le belle amicizie che ho coltivato e le belle persone che ho avuto modo di conoscere attraverso questo piccolo spazio...

Grazie a mio marito e a mia figlia che mi amano, mi sopportano e mi supportano in questa avventura...vi voglio bene!

Grazie...grazie...grazie!

Ci credete se dico che siete davvero importanti per me?

Se sono giù, stanca o arrabbiata per qualcosa...basta passare da voi e ritorna il buonumore!

Proprio per questo allora ho voluto pensare ad un piccolo regalo da farvi: un regalo a sorpresa che però racchiudesse in sé un pizzico di me, con le mie passioni e i miei pasticci!

Immaginatevi allora una bella scatola regalo...

...con alcune cose al suo interno....

...vi domanderete (lo so che siete curiosiiiiiiii!!!!!!)...cosa c'è dentro????

Ma non ve lo

dico...è una sorpresa!

Vi dò solo alcuni indizi:

Sono oggetti che rappresentano me con le mie passioni: il fai da te, la lettura e la cucina....

Che ne dite, vi alletta l'idea?

E allora partecipate, partecipate numerosissimi!

Queste sono le semplici regole per partecipare:

– lasciare un commento a questo post (non accetto commenti anonimi di nessun tipo!!!) e possono partecipare tutti, anche chi non ha un blog

– se vi va, e se già non lo siete, diventare miei sostenitori

– appostare sul vostro blog il banner della scatola regalo con il link a questo post

Mi piacerebbe tanto ricevere anche commenti dove esprimete il vostro parere sul mio blog, cosa vi piace e cosa no, dove e

come potrei migliorare...

Avrete tempo per partecipare sino al giorno del mio blog-compleanno e cioè il 27 marzo, entro le ore 24.00;

dopodichè, ogni commento arrivato sarà ritenuto nullo.

Come già ho scritto prima, non accetto commenti anonimi.

...e se volete pubblicizzare un pochino la cosa, ne sarei immensamente felice!

L'estrazione verrà effettuata dalla santa mano di...mia figlia, eheheheh, speriamo peschi bene!!!

Quindi...pronti, via!!!!!!!!!!

Che ne dite di cominciare???!!!

Vi aspetto numerosissimi, partecipate, partecipate, partecipate!!!!!!!!!!!!





Ed ora voglio farvi un'altro regalo...

Un dolcetto preparato per festeggiare la festa della donna, dolcetto senza tante pretese, ma leggero sano e buono, semplice come sono le mie ricette, come è il mio blog e come sono io!

Sono dei piccoli dolcetti gialli, come il colore della mimosa, dei narcisi, della primavera, del sole e della gioia!

Dolcetti gialli con mais e pere

Ingredienti:

125 gr farina gialla per polenta (io ho usato quella del [Mulino Marino](#))

125 gr farina bianca

100 gr zucchero di canna (per me [Grand Cru Swaziland](#) di [A tutto bar](#))

85 gr di olio di girasole

1 uovo

mezzo bicchiere di vino bianco dolce
mezza bustina di lievito per dolci
30 gr uvetta passa
1 pera
burro per ungere lo stampo
1 pizzico di sale fino

Preparazione:

Lavorare l'uovo con lo zucchero sino ad ottenere una bella crema gonfia (io ho utilizzato il Bimby, 1 minuto a vel 4), unire poi le due farine ed il lievito setacciati insieme, il pizzico di sale, l'olio e il vino e amalgamare (per me sempre nel bimby 40 sec vel.5), per ultimo aggiungere l'uvetta sciacquata sotto l'acqua calda per qualche minuto (col Bimby 30 sec.vel.2 antiorario).

Mescolare bene e versare in uno stampo di muffins o come il mio della [Guardini](#) "fette perfette" leggermente imburato. Questo stampo è stato una piacevole sorpresa...le fettine ottenute sono perfette, davvero!!!!!!!



Tagliare e sbucciare la pera, farla a fettine sottili e porle sulla superficie dei dolcetti...come vedete in foto.

A questo punto infornare a 200° per circa 30 minuti...e voilà!



Sformare i dolcetti (perfetti, davvero!). A piacere possono anche essere spolverizzati con dello zucchero a velo, ma a noi sono piaciuti così!



Ora vi lascio, assaporando con voi una fettina di questa bontà...

Partecipo con questa ricetta al [contest Mai dire mais](#) della Massaia canterina

Vi aspetto numerosi al mio Giveaway, un abbraccio e...alla prossima!

Simona